**Sos do kebaba - na co zwrócić uwagę podczas tworzenia**

**Kebab szturmem podbił podniebienia Polaków. Sprawdź jak przygotować do niego sos!**

Kebab szturmem podbił podniebienia Polaków. Szczególnie w przypadku gdy zależy nam na tym, by najeść się stosunkowo niskim kosztem i bez długiego czekania na posiłek. Jednak, by móc zachwycić smakiem, musi posiadać odpowiedni [sos do kebaba](https://izmir.pl/jak-zrobic-sos-do-kebaba-poradnik/), który doda nowe nuty smakowe do potrawy oraz pozwoli urozmaicić sam posiłek. Jeśli chcesz dowiedzieć się, co powinno znajdować się w sosie, to koniecznie czytaj dalej.

**Sos do kebaba - co powinien zawierać?**

Obecnie na rynku można spotkać się z wieloma rodzajami **sosów do kebaba**. Klasyczny podział na łagodny, mieszany i ostry został uzupełniony o sos czosnkowy, czy specjalne mieszanki, takie jak sos barbecue, czy majonezowy. Dodatkowo właściciele budek z kebabami coraz częściej chcą przyciągnąć klientów, oferując oryginalne sosy autorskiej receptury. Szczególnie w przypadku tworzenia nowej marki warto zainteresować się autorskim sosem, który z pewnością będzie mniej kaloryczny oraz posiadający więcej smaku niż odpowiednik bezpośrednio z hurtowni. Jeśli zależy nam na dietetyczności, to warto zastąpić klasyczny majonez przykładowo jogurtem lub dietetycznym majonezem.

**Składniki na podstawowy sos**

By stworzyć podstawowy *sos do kebaba*, potrzebujesz raptem kilku składników. W przypadku ostrego sosu przydadzą Ci się takie składniki jak: majonez, keczup, pikantna papryka, sól, pieprz. Oczywiście warto postawić na wysokiej jakości składniki, dzięki czemu smak będzie pełniejszy, a sam sos lepiej będzie komponował się z mięsem.